

LAPORAN AKHIR
IPTEKS BAGI MASYARAKAT (I_bM)



**I_bM BAGI PONDOK PESANTREN UNTUK MENINGKATKAN
WIRAUSAHA BERBASIS PENGOLAHAN IKAN**

Oleh:

Dra. Sri Palupi, M.Pd	NIDN. 0011115707
Yuriani, M.Pd	NIDN. 0006025405
Nurdjito, M.Pd	NIDN. 0005075208
Oktafiani Putri A.	NIM. 11511244002
Tanjung Aji Nur M.	NIM. 13511247009
Siti Ulfatul Zahra	NIM. 13511247019

Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun

**Dibiayai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan PPM Skim: Ipteks bagi
Masyarakat**

**Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2014
Nomor: 241a/IbM/UN34.21/2014 tanggal 17 Maret 2014**

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
OKTOBER TAHUN 2014

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : IbM BAGI PONDOK PESANTREN UNTTUK
MENINGKATKAN WIRAUSAHA BERBASIS
PENGOLAHAN IKAN

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : SRI PALUPI
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
NIDN : 0011115707
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Nomor HP : 0811250761
Alamat surel (e-mail) : sripalupi5@yahoo.co.id

Anggota (1)
Nama Lengkap : YURIANI M.Pd.
NIDN : 0006025405
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta

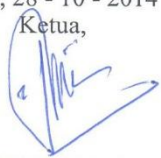
Anggota (2)
Nama Lengkap : Drs. NURDJITO M.Pd.
NIDN : 0005075208
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Institusi Mitra (jika ada)

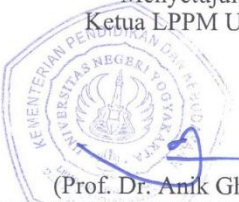
Nama Institusi Mitra : PONPES WIRAUSAHA BANGUNTAPAN BANTUL
: DAN MITRA KEDUA PNDOK PESANTREN AL-
MUMTAZ

Alamat : BANGUNTAPAN , BANGUNTAPAN , BANTUL, DIY

Penanggung Jawab :
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 50.000.000,00
Biaya Keseluruhan : Rp 50.000.000,00

 Mengetahui,
dekan
(Drs. Moch. Bruri Triyono)
NIP/NIK 195602161986031003

DIY , 28 - 10 - 2014
Ketua,

(SRI PALUPI)
NIP/NIK 195711111988032001

Menyetujui,
Ketua LPPM UNY

(Prof. Dr. Anik Ghufroh)
NIP/NIK 1962111119788031001

RINGKASAN

IBM BAGI PONDOK PESANTREN UNTUK MENINGKATKAN WIRAUUSAHA BERBASIS PENGOLAHAN IKAN

Oleh:

Dra. Sri Palupi, M.Pd, dkk

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: 1) meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan/*skill*, para santri di Ponpes dengan memberikan pelatihan produk berbasis pengolahan ikan seperti (Abon Ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan, Lele Kremes dan Bakar), 2) memberikan motivasi dan pelatihan wirausaha agar santri memperoleh bekal untuk penguatan usaha mandiri, 3) memberikan pelatihan desain kemasan dan pelabelan produk pengolahan ikan, dan memberikan pelatihan manajemen usaha seperti: perhitungan harga jual, pengurusan ijin PIRT, kadaluarsa. Khalayak sasaran dari mitra pertama sebanyak 15 santri, khalayak sasaran mitra kedua sebanyak 15 santri. Jadi total peserta pelatihan adalah 30 santri. Target dan luaran meliputi aspek produk dan aspek manajemen. Keunggulan Produk olahan ikan dalam pelatihan ini adalah: Menggunakan bahan berkualitas, tidak menggunakan MSG (Mono Sodium Glutamat)/ Vetsin, tidak menggunakan Borax, menggunakan Prinsip K3.

Metode yang digunakan adalah metode ceramah, metode praktek, diskusi dan tanya jawab. Rancangan kegiatannya meliputi kegiatan perencanaan yaitu perencanaan produksi dan manajemen. Perencanaan produksi mulai dari membuat jadwal kerja, menyiapkan jobsheet, menyiapkan bahan praktek, uji coba organoleptik, kemasan dan pelabelan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan sesuai rencana, evaluasi kegiatan, pemantauan dan pelaporan.

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat (IBM) bagi Ponpes terutama dapat memberikan motivasi berwirausaha sebagai penguatan usaha mandiri, meningkatkan pengetahuan wawasan dan ketrampilan/*skill* pengolahan produk berbasis ikan seperti: Nugget Ikan, Abon Ikan, Bakso Ikan, Ikan Kremes dan Ikan Bakar, para santri dapat mengelementasikan/mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilan berwirausaha sesuai kebutuhan pasar. Ikan tidak hanya dijual dalam keadaan segar, tetapi sudah diolah, sehingga dapat meningkatkan *income generating* warga ponpes.

Keyword : Pondok Pesantren, Wirausaha, Pengolahan Ikan

**IBM FOR COTTAGE BOARDING FOR IMPROVING FISH PROCESSING BASED
ENTREPRENEUR**

by:

Dra. Sri Palupi, Pd, et al

The purpose of this service activities are: 1) improving the knowledge, insight and skills / skill, the students at the boarding school by providing training based products such as fish processing (Shredded Fish, Fish nuggets, meatballs Fish, Catfish Kremes and Burn), 2) provide motivation and entrepreneurial training so that students acquire a provision to strengthen independent businesses, 3) provide training package design and labeling of fish processing products, and provide business management training such as: selling price calculation, obtaining a license for PIRT, expired. The target audience of the first partner of 15 students, the target audience of 15 students both partners. So the total trainees is 30 students. Targets and outcomes include aspects of the product and management aspects. The advantages of processed fish products in this training are: Using quality materials, do not use MSG (Mono Sodium Glutamate) / MSG, do not use Borax, using Principle K3.

The method used is the lecture method, method of practice, discussion and question and answer. The design includes planning activities that production planning and management. Production planning from creating work schedules, jobsheet prepare, prepare materials practice, organoleptic testing, packaging and labeling. Implementation of training activities according to plan, evaluation of activities, monitoring and reporting.

Results of community service activities (IBM) for Ponpes primarily to provide motivation to entrepreneurship as an independent business strengthening, improving the knowledge and skill knowledge / skill-based processing of fish products such as fish nuggets, Shredded Fish, Fish Meatballs, Fish Kremes and Ikan Bakar, the students can mengeplementasikan / apply the knowledge and skills of business berwira according to market needs. Fish are not only sold in a fresh state, but it has been processed, so as to increase the income generating ponpes citizens.

Keyword: Boarding School, Entrepreneurial, Fish Processing

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah s.w.t. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan IbMsesuai rencana.JudulIbMbagiPondokPesantrenuntukMeningkatkanWirausahaberba
sispengolahanikan.

Kegiatan ini diselenggarakan oleh dosen-dosen Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik UNY, dalam rangka melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang menjadi agenda rutin kegiatan dosen. Kegiatan ini terlaksana karena adanya dukungan dana dari DIKTI, LPPM UNY serta bekerja samadenganMitraPertamayaituPonpesWirausahaSunankalijagadanPonpes Al-Mumtaz di Bantul Yogyakarta. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu mulai dari perencanaan, persiapan, pelaksanaan sampai terselesaikannya kegiatan ini.

Secara khusus kami mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. DIKTI, yang telah memberi kesempatan dan dukungan dananya.
2. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat UNY
- 3.PonpesWirausahaSunankalijagadanPonpes Al-Mumtaz di Bantul Yogyakarta.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam kegiatan ini yang tidakbisa kami sebutsatupersatu.

Kami menyadari masih ada kekurangan dari laporan ini, sehingga kritik dan saran yang membangun akan selalu kami harapkan. Semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca amien.

Yogyakarta, 28Oktober 2014

Ketua Pelaksana Program,

Sri Palupi, M.Pd.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	vi
A. Analisis Situasi	2
B. Khalayak Sasaran	2
C. Permasalahan Mitra.....	2
BAB II TARGET DAN LUARAN.....	4
A. Produk Olahan Ikan.....	5
B. Manajemen Pengolahan Ikan.....	5
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	6
A. Solusi yang ditawarkan	6
B. Langkah-langkah kegiatan IbM	7
BAB IV KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI.....	8
A. Kinerja Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat.....	8
B. Jenis Kepakaran Penyelesaian Persoalan.....	9
BAB V HASIL YANG DICAPAI.....	10
BAB VI RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA.....	12
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	13

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Yayasan Pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga adalah suatu lembaga pendidikan keagamaan, sosial dan kewirausahaan yang bersifat independen, tidak berada di bawah naungan organisasi apapun. Bertempat di lokasi seluas 3 ha tepatnya di sebelah timur masjid Sunan Kalijogo, RT 03, Jomblangan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.

Apalagi dilokasi pondok yang cukup luas itu telah ada mempunyai banyak kolam ikan, sehingga potensi dan ketersediaan ikan sangat besar. Ada beberapa jenis ikan yang dipelihara antara lain: lele, nila, patin, gurameh. Rata-rata perbulan bisa panen ikan 300 Kg, yang selama ini dijual dalam keadaan segar.

Jumlah santri putri ada 10 orang dan santri putra ada 16 orang. Usia santri rata-rata 16 tahun yaitu usia Sekolah Menengah Atas. Kegiatan santri yang utama adalah sekolah, setelah pulang sekolah mereka baru melakukan kegiatan keagamaan seperti melatih anak-anak sekitar pondok untuk mengaji, latihan berwirausaha, santri laki-laki mengurus kolam dan ikan, sedang santri putri membuat kue-kue: Pisang goreng, Tahu isi, Bolu Kukus, Kacang telur, Kripik Tempe. Slondok. Ampyang Kacang dll.

Panti Asuhan Miftahunnajah Pondok Pesantren Al-Mumtaz terletak di Jl. Ringroad Timur Wonocatur Banguntapan Bantul. Ponpes ini menempati tanah Wakaf seluas 400 m². Santri yang tinggal di Ponpes ini terdiri dari 3 kriteria yaitu: 1. Yatim Piatu, 2. Yatim, 3. Miskin. Jumlah santri ada 85 orang, 18 Santri laki-laki, dan 67 santri wanita. Sebagaimana Panti Asuhan dan Pondok pesantren yang lain untuk operasional kegiatan masih sangat tergantung dari para donatur. Disamping pendidikan formal, para santri juga dibekali dengan berbagai ketrampilan seperti: Menjahit, Memasang payet, Membuat Bros, Membuat, Produk Herbal, pembuatan Snack. Meskipun Lahan mereka sempit, namun, semangat pengurus maupun para santri sangat antusias untuk mengembangkan

bidang usaha/ketrampilan Boga berbasis pengolahan ikan. Meskipun tidak mempunyai kolam ikan namun kegiatan ini bisa diselenggarakan bekerja sama dengan Ponpes Wirausaha Sunan Kalijaga dalam penyediaan bahan baku ikan dengan cara membeli. Juga keberlanjutan kegiatan ini dapat dipertahankan. Pada era globalisasi dan era informasi saat ini kita tidak bisa hidup sendiri sehingga, perlu dan pentingnya kerja sama yang sinergi antar ponpes. Meningkatkan kemandirian dan produktifitas kewirausahaan untuk kesejahteraan warga ponpes dan sekitarnya. Dengan pemanfaatan teknologi mesin pengolahan abon ikan dan juga pengemasan serta pelatihan para santri sampai dengan pemasarannya, diharapkan dapat membantu pada kegiatan yang lebih optimal, yang dampaknya dapat menciptakan perkembangan perekonomian masyarakat luas.

B. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan IbM dari mitra pertama adalah Ponpes Wirausaha Sunan Kalijaga sebanyak 15 santri, dari mitra kedua yaitu Ponpes Al-Mumtaz sebanyak 15 santri. Jadi total peserta pelatihan adalah 30 santri.

C. Permasalahan Mitra

Permasalahan Mitra 1:

1. Produk yang dibuat dan dijual di Ponpes masih terbatas pada kue-kue basah seperti: Pisang goreng, Tahu isi, Roti Kukus, sedangkan kue basah itu tidak bisa tahan lebih dari 1 hari dengan kata lain cepat basi, kurang peminatnya.
2. Selama ini Ponpes hanya menjual ikan dalam keadaan segar, sehingga nilai ekonomisnya lebih rendah bila dibandingkan dengan produk olahan seperti: Abon ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan
3. Masih terbatasnya kegiatan pelatihan kewirausahaan di ponpes sehingga santri kurang memiliki motivasi berwirausaha tinggi sebagai bekal usaha mandiri.
4. Masih terbatasnya pelatihan tentang penerapan desain kemasan dan pelabelan untuk produk yang dihasilkan.

5. Masih sedikitnya pelatihan di ponpes tentang manajemen usaha seperti: perhitungan harga jual, pengurusan ijin dari Depkes, PIRT, halal, kadaluarsa serta pemberian label
6. Belum adanya pelatihan pembuatan produksi pengolahan berbasis ikan, dengan menggunakan teknologi peralatan modern, sehingga akan dapat meningkatkan pendapatan/ *Income Generating Ponpes*

Permasalahan Mitra ke 2:

1. Selain sekolah dan kegiatan keagamaan, kegiatan untuk berwirausaha masih terbatas pada pelatihan menjahit, memasang payet, membuat bros, membuat batik, pembuatan snack seperti: Ceriping Pisang, Pangsit, Es Lilin, Coklat, Pembuatan Minuman Instan (Jahe wangi, Kunyit Asam), hasil kerajinan para santri tersebut masih belum dipasarkan secara luas.
2. Operasional ponpes memerlukan dana yang cukup besar, sedang income hanya dari donatur yang tidak bisa dipastikan/ rutin. sehingga seluruh warga ponpes didorong untuk segera dapat mandiri yaitu dengan berwirausaha,
3. Jumlah santri yang cukup banyak 85 orang itu merupakan potensi, namun potensi yang ada di ponpes ini masih perlu dikembangkan, agar setelah lulus dan keluar dari ponpes, santri dapat usaha mandiri.
4. Keterbatasan lahan di ponpes yang hanya 400 m², namun padat penghuninya.
5. Masih terbatasnya pemahaman tentang manajemen usaha, seperti : administrasi/pencatatan keluar masuknya uang hasil penjualan, menentukan harga jual (BEP) barang yang dihasilkan.

BAB II

TARGET DAN LUARAN

1. Produk

Untuk lebih meningkatkan nilai jual ikan dan daya simpannya, ikan dapat diolah menjadi berbagai macam hasil olahan ikan, seperti Abon Ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan, Lele Kremes dan Lele Bakar.

Abon merupakan salah satu hasil awetan produk ikan yang melimpah. Pada umumnya abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk. Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering yang dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat, tahan lama. Abon Ikan, spesifikasi: rasa asin gurih, tapi ada pula yang berasa pedas, warna kuning kecoklatan, tekstur kering berserabut.

Nugget ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan sebagai makanan ringan dan sebagai hidangan lauk pauk siap saji. Pengolahan ikan menjadi nugget mempunyai keuntungan lebih karena dalam nugget daging yang digunakan telah dipisahkan dari duri dan mempunyai penampilan yang menarik karena dapat dibentuk dengan bentuk yang bervariasi, penggunaannya lebih praktis, mempunyai daya simpan yang lebih lama, dapat divariasikan dengan bahan sayuran. Nugget Ikan, Rasa Asin Gurih, Warna Kuning kecoklat, Tekstur Padat lunak.

Bakso ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan dengan menggunakan kuah yang dilengkapi mie/soun, sawi hijau serta disertai sambal dan kecap. Bakso biasanya berbentuk bulat. Adapun ukuran bulatan bakso dari yang kecil, sedang, sampai yang sebesar bola tenis. Rasa Asin Gurih, Warna Putih, Tekstur Kenyal lunak.

Lele Kremes dan Bakar dibuat sebagaimana lele goreng biasa hanya ditambahkan bahan-bahan untuk pembuatan kremes. Dan lele bakar diberi bumbu kemudian dicencam, selanjutnya dibakar diatas api arang.

Keunggulan Produk olahan ikan dalam pelatihan ini adalah:

- a. Menggunakan bahan berkualitas.
- b. Tidak menggunakan MSG (Mono Sodium Glutamat)/ Vetsi.
- c. Tidak menggunakan Borax
- d. Menggunakan Prinsip K3
- e. Menggunakan peralatan modern, terbuat dari bahan stainless steel

2. Manajemen

Isinyameliputi:

- a. Pelatihan wirausaha,
- b. Perhitungan harga jual,
- c. Pengemasan dan pelabelan
- d. Pelatihan K3 (sanitasi hygiene)

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Solusi yang ditawarkan

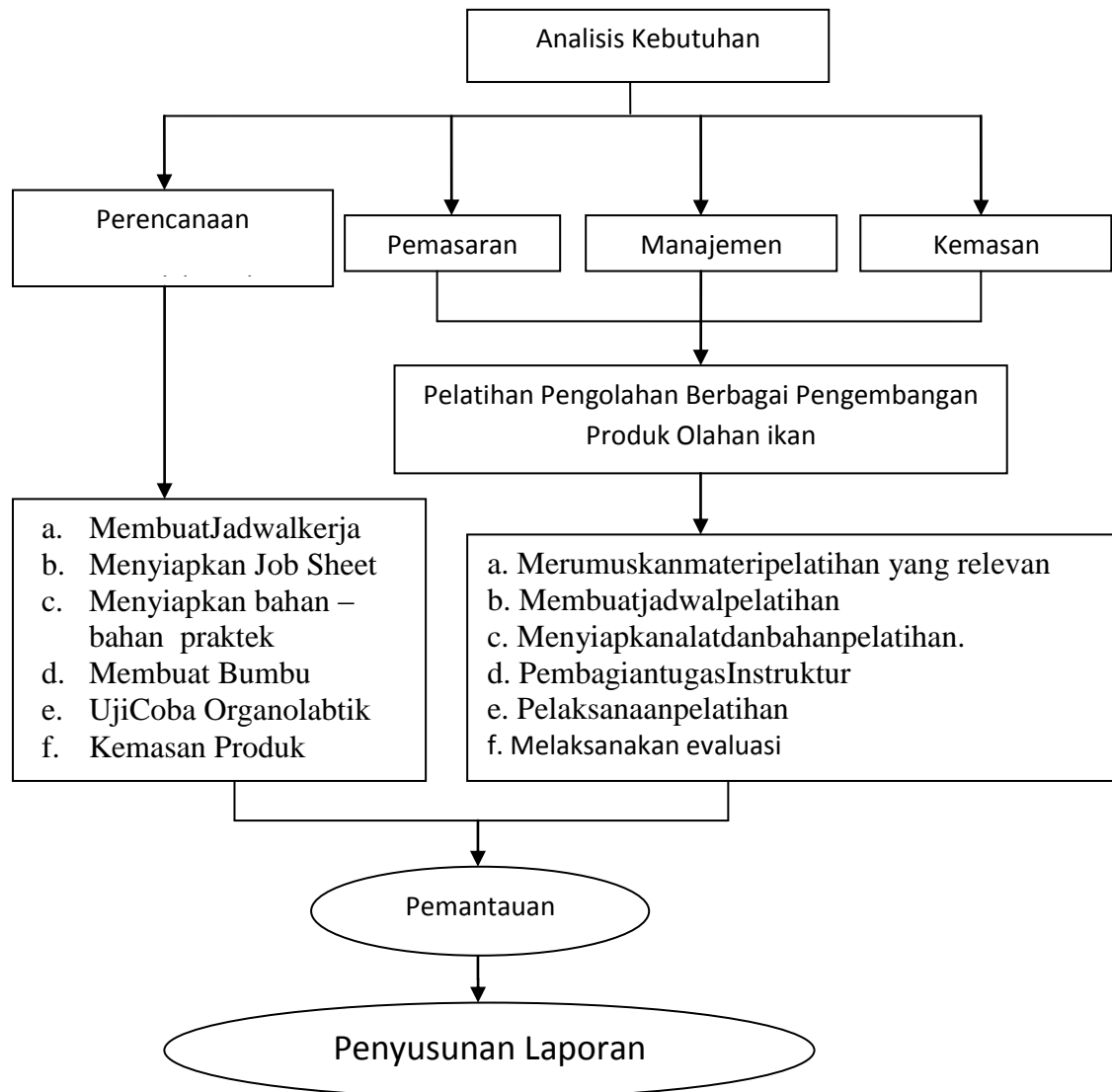
Solusi Mitra 1

1. Memberikan pelatihan penganekaragaman produk ikan (Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan,) untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya, sehingga ikan tidak hanya dijual dalam keadaan segar.
2. Memberikan pelatihan kewirausahaan kepada santri agar lebih mandiri dalam mengelola usaha pengolahan ikan serta dapat memiliki motivasi berwirausaha tinggi sebagai bekal usaha mandiri.
3. Memberi pelatihan tentang penerapan desain kemasan dan pelabelan untuk produk yang dihasilkan
4. Perlunya pelatihan tentang manajemen usaha (perhitungan harga jual), pengurusan izin dari Depkes, PIRT, halal, dan kadaluarsa.label
5. Adanya kegiatan produksi pengolahan berbasis ikan, dengan menggunakan teknologi peralatan modern akan dapat meningkatkan pendapatan *Income Generating Ponpes*

Solusi Mitra 2

- e. Perlunya pelatihan pengolahan berbasis ikan (Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan), dengan menggunakan peralatan modern agar kegiatan lebih bervariasi, dan meningkat kualitas maupun kuantitas produk.
- f. Bekerja sama secara sinergis dengan mitra 1 yang mempunyai kolam ikan sehingga, mitra 2 dapat membeli bahan baku (ikan) pada mitra 1.
- g. Memberi pelatihan tentang penerapan desain kemasan dan pelabelan untuk produk yang dihasilkan
- h. Adanya kegiatan Perlunya pelatihan tentang manajemen usaha (perhitungan harga jual), pengurusan izin dari Depkes, PIRT, halal, dan kadaluarsa

B. Langkah-langkah Kegiatan IbM



Gambar 1. Alur pelaksanaan program kegiatan IbM

BAB IV

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

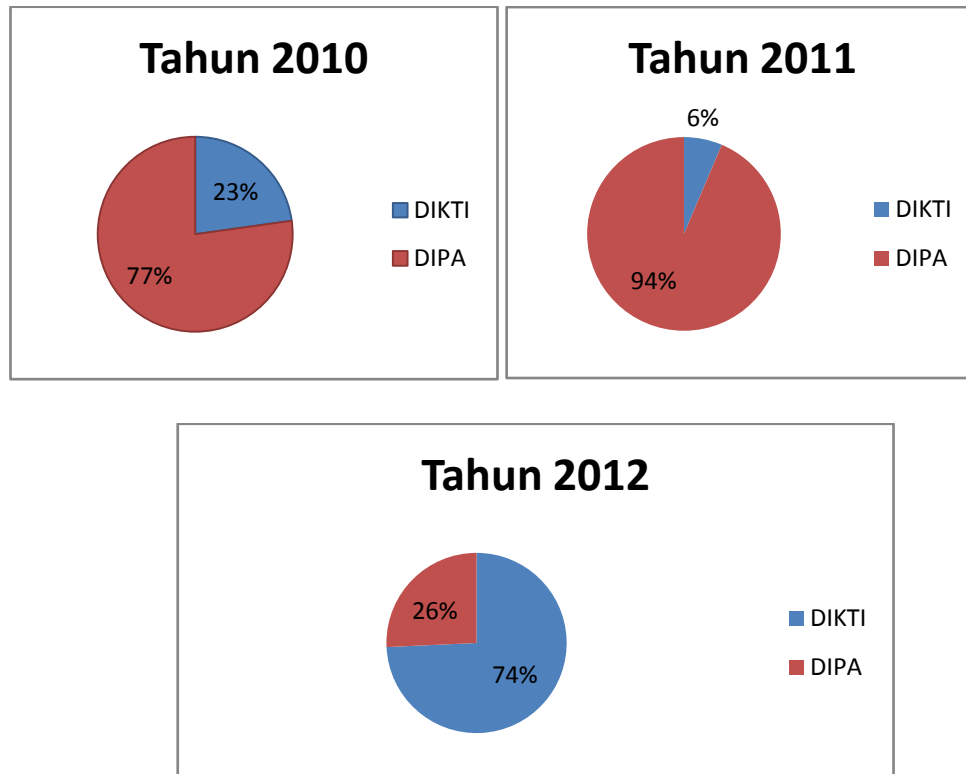
A. Kinerja Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNY

Tabel 4. Jenis Kegiatan dan Asal Dana PPM UNY Tahun 2010-2012

Tahun	Dana Dikti	Kegiatan	Dana DIPA	Kegiatan	ToTal Anggaran
2010	1. IBM	7	1. PPM Reguler	35	
	2. IbPE	3	2. PPM Unggulan	19	
	3. IbK	1	3. PPM Inovasi	0	
			4. PPM Prioritas	35	
			5. PPM Bidang	12	
	Jumlah	11	Jumlah	101	122
					Rp. 1.604.345.000
2011	IbPE	1	1. PPM Reguler	35	
			2. PPM Unggulan	20	
			3. PPM Prioritas	12	
			4. PPM Berbasis Pendidikan	4	
			5. PPM Mono Tahun	2	
			6. PPM Multi Tahun	4	
			Jumlah	77	88
					Rp. 1.319.500.000
2012	IbPE	1	1. PPM Reguler	40	
			2. PPM Unggulan	25	
			3. PPM Prioritas Pusat	16	
			4. PPM Berbasis Karya	7	
			5. PPM Mono Tahun	4	
			Jumlah	92	114
					RP. 2.689.000.000

Dari Tabel 4. tersebut diatas nampak bahwa kegiatan PPM UNY mengalami peningkatan dari tahun 2010 sampai tahun 2012, baik dari segi kegiatan maupun dari segi perolehan dana dari DIKTI dan dana DIPA UNY, hal ini memberi makna bahwa UNY dalam hal ini

LPPM telah mempunyai prestasi yang baik. Banyak dosen-dosen yang mempunyai kegiatan/terlibat pada program pengabdian pada masyarakat. Dari data tersebut diatas dapat tampak lebih jelas pada Gambar 1. di bawah ini.



Gambar 1. Diagram jenis dana yang diperoleh PPM UNY

BAB V

HASIL YANG DICAPAI

A. Analisis Pencapaian Kinerja Kegiatan

1. Hal-hal penting dominan yang terjadi selama pelaksanaan kegiatan :

- a. Adanya dukungan penuh dan respon positif dari warga belajar pondok pesantren Sunan Kalijaga dan AL-Mumtaz yang berlokasi di daerah Jomblangan, Banguntapan, Bantul Yogyakarta, terhadap pelaksanaan pelatihan sehingga peserta yang dipilih benar-benar memiliki motivasi untuk mengembangkan hasil pelatihan menjadi embrio usaha kecil/unit produksi kepada warga belajar dan dapat mengembangkan kewirausahaan bagi warga santri lain.
- b. Motivasi dan semangat peserta pelatihan untuk mengikuti kegiatan pelatihan sangat tinggi yang ditunjukkan dengan terpenuhinya jumlah peserta yang ditentukan.
- c. Teknologi pengolahan dari bahan ikan merupakan teknologi tepat guna yang sederhana dan mudah sehingga dapat dipelajari dan dipraktikkan di pondok pesantren atau rumah tangga. Produk olahan bahan ikan yang dihasilkan sangat bermanfaat bagi kesehatan dan dapat digunakan sebagai lauk dan camilan bagi industri jasa boga, , serta dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi bahan ikan.

2. Hambatan :

- a. Semua pondok pesantren belum mempunyai alat peniris minyak (spiner) . Hal ini dapat mempengaruhi mutu produk ikan yaitu abon Ikan
- b. Peserta pelatihan belum memiliki sasaran konsumen. Saran dari Tim Pengabdian adalah mengingat salah satu pondok pesantren yaitu pondok pesantren Sunan Kalijogo baru merintis restoran dan tempat pemancingan maka sebaiknya warga belajar menguasai berbagai teknik pengolahan ikan dan promosi di kantin sekolah, pasar, rumah makan, serta usaha jasa boga lainnya.

3. Faktor pendorong :

- a. Ikan merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan yang hidup dalam air yang sangat potensial dilihat dari aspek gizi , merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial dengan kandungan protein 15% - 24 % tergantung jenis ikannya dan mempunyai daya cerna sebesar 95 % serta mempunyai nilai guna dan ekonomi yang cukup tinggi namun mudah mengalami kerusakan. Di Pondok pesantren Sunan Kalijogo, terdapat kolam-kolam ikan cukup banyak namun belum dimanfaatkan dan diolah secara maksimal. Oleh karena itu perlu teknologi pengolahan sehingga dapat memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai guna dan ekonomi produk olahan .
- b. Pelatihan teknologi pengolahan ikan yang diselenggarakan merupakan pengayaan keterampilan bagi warga santri pondok pesantren untuk membuka rintisan usaha sehingga dapat menerapkan langsung tentang kewirausahaan, sebab selama ini belum ada pelatihan yang mengarah pada peningkatan keterampilan santri dalam mengaplikasikan teknologi yang berpotensi bisnis.
- c. Adanya respon dan komunikasi yang baik antara Tim Pengabdian dengan peserta pelatihan sehingga memperlancar koordinasi pelaksanaan program.
- d. Motivasi dan semangat yang cukup tinggi dari peserta pelatihan, bahkan mereka menginginkan kegiatan pelatihan teknologi tepat guna lainnya yang berpotensi bisnis.

BAB VI

RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Setelah selesainya pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat yang masuk skema IbM (Iptek Bagi Masyarakat) yang berjudul : IbM Bagi Pondok Pesantren untuk Meningkatkan Wirausaha Berbasis Pengolahan Ikan. Pada saat penutupan sudah disampaikan kepada mitra untuk dapat mengembangkan usaha yang telah dilatihkan dan agar pengetahuan, pengalaman dan wawasannya dapat ditularkan/disebar luaskan kepada Kelompok Usaha ikan yang lain. Disamping membuat produk juga harus dilakukan pembukuan yang betul sesuai materi yang telah disampaikan.

Satu bulan kemudian akan dilakukan evaluasi.

Langkah selanjutnya adalah melakukan pendampingan. Pendampingan dilakukan setelah 1 Bulan selesainya kegiatan IbM yaitu Tanggal 20 Agustus 2014. Tim Pengabdian akan datang lagi untuk melihat hasil pelatihan sudah dapat diimplementasikan serta dipasarkan. Seandainya ada kendala didalam pelaksanaan maka tim pengabdian akan berusaha mencari solusi.

Pada tanggal 28 Agustus 2014, kami tim pengabdian merasa bersyukur dan bangga karena tim visitasi dari DIKTI yaitu Prof.

Sigit beserta rombongan berkenan melakukan visitasi/peninjauan langsung ke lokasi yaitu Ponpes Wirausaha Sunan Kalijaga. Dari kunjungan ini kami dapat memperoleh banyak masukan mengenai keberlanjutan keberlanjutan program.

.

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

1. Mitra santri pondok pesantrenwirausaha “Sunan Kalijaga” dan Ponpes AL-Mumtaz meningkatkan pengetahuan , wawasan,danketrampilandalampembuatanAbonIkan, Nugget Ikan, BaksoIkan, LeleKremesdanBakar, ikantidakhanyadijualdalamkeadaansegarsehinggadapatmeningkatkan income generating wargaponpes.
2. Mitra santri pondok pesantren dapat memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang kewirausahaan.
3. Mitrasantrimemilikipengetahuandanketrampilandalamhalkemasan, pelabelan, pengurusan IRT.

B. SARAN

1. Dapat lebihmengembangkan produkmasakanberbahanikan, sehingga menjadi produk yang lebih kreatif dan diminati konsumen.
2. Dapat mengembangkan pangsa pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

DITLITABMAS DITJEN DIKTI KEMENDIKBUD. 2013. Panduan PPM Edisi IX

Kotler. P dan Amstrong G. 2007. Dasar-dasar Pemasaran JILID 1. Jakarta: PT. Indeks

Lisdiyana Fahrudin. 1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Cetakan ke 8.

Tim Broad Based Education. 2002. *Pendidikan Berorientasi Kecakapan Hidup (Life Skill Education)* Buku I dan II. Jakarta: DepDikNas.

Wasty Soemanto. 1989. *Pendidikan Wiraswasta*. Jakarta: Bina Aksara. Cetakan Kedua.

<http://inforessep.com/resep-abon-ikan.htm>

www.tempointeraktif.com PP RI No. 69. Th. 1999 Tentang Label dan Kemasan dan Iklan Pangan, diakses tanggal; 20 Mei 2012

Dokumentasi Foto-foto Kegiatan PPM IBM UNY Di PONPES SUNAN KALIJAGA DAN AL MUNTAZ
KETUA : SRI PALUPI Email : sripalupi5@yahoo.co.id



Gbr. 1: Pemateri Pengemasan dan Pelabelan oleh Ibu Fitri Rahmawati, MP.



Gbr. 2: Penyuluhan tentang Pengemasan dan Pelabelan: oleh Fitri Rahmawati,MP.



Gbr. 3: Peserta para santri kedua Ponpes dalam Penyuluhan tentang Pengemasan dan Pelabelan



Gbr. 4: Penjelasan proses penyiapan bumbu naget, bumbu abon, dan ikan kremes



Gbr. 5: Peserta santri Ponpes sedang mendengarkan penyuluhan Kewirausahaan



Gbr. 6 : Peserta santri sedang mendalami materi penyuluhan



Gbr.7: Pemateri Teknik Pengemasan produk makanan oleh Dra. Yuriani, M.Pd



Gbr. 8 : Peserta santri Ponpes sedang mendalami teknik pengemasan produk abon, ikan kremes, dan naget



Gbr. 9 : Mempersiapkan bumbu-bumbu naget



Gbr. 10 : Para peserta penyuluhan lbM sedang mendapat pengarahan teknik memasak Ikan kremes, Naget, dan Abon



Gbr. 11: Tim PPM IbM UNY sedang mendemonstrasikan teknik menggoreng ikan kremes dll.



Gbr. 12 : Produk Naget, Abon ikan, dan Bakso ikan, serta yang telah di kemas dan pelabelan



Gbr. 13 : Sambutan Pemimpin Ponpes Sunan Kalijaga pada acara penutupan kegiatan PPM IBM



Gbr. 14 : Sambutan Ketua PPM IBM UNY pada acara penutupan kegiatan PPM IBM



Gbr.15 :Mesin Spiner untuk berbagai menu makanan yang digoreng



Gbr.16 :Abonikan tuna sebelum proses spiner



Gbr.17 :Mesin Spiner untuk berbagai menu makanan yang digoreng



Gbr. 18 : Abon ikan tuna yang telah di proses spiner (hasil sangat kering)



Gbr. 19 : Cairan minyak yang tertiris tertampung dalam tabung spiner



Gbr. 20 : Minyak goreng tertiris mengalir keluar dari mesin spiner



Gbr. 21 :TIM Monev dari Dikti dan LPPMP serta pimpinan ponpes Sunan Kalijaga di Ponpes Sunan Kalijaga Bantul Yogyakarta



Gbr. 22 :TIM dari Dikti dan LPPMP Monev di Ponpes Sunan Kalijaga Bantul Yogyakarta